

# Ensalada Arco Iris de Ctricos

**Makes:** 50 servings

50 Servings

| Ingredients  | Weight        | Measure        |
|--|---------------|----------------|
| Brócoli, crudo, tallos solamente, cortado en juliana | 3 lb 5 1/3 oz |                |
| Pepino, crudo  | 13 1/2 oz     |                |
| Tomates, crudos, anaranjado y rojo                   | 13 1/3 oz     |                |
| Jamón de pavo  | 13 1/3 oz     |                |
| Albahaca, hoja (fresca)                              |               | 1 Cda          |
| Perejil, hojuelas                                    |               | 1 1/2 cdtas    |
| Tomillo, seco, molido                                |               | 1 1/2 cdtas    |
| Jugo de naranja                                      |               | 2 Cdas 2 cdtas |
| Mostaza marrón, con especias                         |               | 2 Cdas 2 cdtas |
| Queso Parmesano, duro, rallado                       |               | 5 Cdas 1 cda   |
| Aceite vegetal, canola                               |               | 2 Cdas 2 cdtas |
| Sal  |               | 1 1/2 cda      |



|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Lechuga, cruda, rallada | 1 cuarto gl<br>2 tzas 10<br>2/3 Cdas |
|-------------------------|--------------------------------------|

## Directions

1. En un tazón grande, combine el brócoli en juliana, pepinos, tomates, jamón de pavo, albahaca, perejil y tomillo. Mezcle todo bien.
2. En otro tazón, combine el jugo de naranja, mostaza y queso y mézclelo uniformemente. Usando un batidor, vierta poco a poco el aceite hasta que se incorpore completamente.
3. Sazone la ensalada de brócoli con sal y pimienta y agregue el aderezo para cubrirlo ligeramente.
4. Sirva sobre lechuga rallada.

## Notes

Consejo para Servir:

\*Opcional: para una versión vegetariana aprobada para niños, reemplace el jamón de pavo con pasas doradas.